

TORTA SALGADA FÁCIL E RÁPIDA DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 copos de 300 ml de farinha de trigo com fermento

3 copos de leite integral

3 ovos inteiros

1 copo de óleo

1 pacote de queijo ralado

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de 500 g de filé de peito de frango desfiado congelado

3 dentes de alho

1 lata de ervilha

1 lata de milho

1 sachê de molho de tomate pronto ou 3 tomates

azeitona para decorar com caroço

PARA DOURAR:

Para dourar: passe 2 ovos batidos em cima da torta

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela 3 dentes de alho amassados ou moídos com uma colher sopa de óleo.

Quando perceber que o alho está dourado coloque 1 pacote de 500 g de filé de peito de frango desfiado.

Refogue e adicione a ervilha, milho e molho de tomate ou os três tomates cortados sem sementes.

Adicione 1 colher sobremesa de sal e verifique se está no seu gosto.

Ligue o forno e preaqueça por 10 minutos na temperatura de 180°C.

Pegue um tabuleiro e unte com uma colher de sopa de óleo.

Adicione a metade da massa homogênea (não há necessidade de acrescentar sal).

Coloque o recheio e cubra com o restante da massa que ficou.

Bata 2 ovos inteiros e coloque em cima dessa massa para dourar.

Coloque as azeitonas para decorar.

Leve ao forno por 50 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30352-torta-salgada-facil-e-rapida-de-frango.html>